



SAUTER

WIJNEN



Contratto 1867 Novecento Pas Dosé Rosé 2011 Metodo Classico

Kleur

Prachtige oudroze kleur met een subtiele geelkoperen gloed.

Neus

Opvallend vineus. De lange rijping 'sur lie' ligt er aan ten grondslag. Subtiel geparfumeerd. Eerder gedroogd fruit (appel), dan verse vruchten. Ook gedroogd gras, bloemen en zelfs wat honing. Delicaat.

Smaak

Fijne, maar duidelijk aanwezige en echt vaste mousse. Rijp, maar strak door een streng geregisseerde zuurgraad. Duidelijke bitters in de finale. Dit is niet gemakkelijk te doorgronden... wijn voor de doorgewinterde liefhebber van topklasse mousserende wijnen.

Bodem

Wijngaarden gelegen op een hoogte van 550 meter boven zeeniveau, in en rondom Loazzolo. Percelen op het westen georiënteerd; bodem bestaat uit klei en kalk.

Vinificatie

Handmatige oogst en een lichte koeling van de druiven voordat de verwerking begint. De vergisting start spontaan met natuurlijke, druifeigen gisten. De assemblage van de verschillende cuves is in mei; aansluitend rijpt de wijn tenminste 36 maanden op fles. Er wordt geen liqueur d'expedition toegevoegd. De datum van het degorgement staat op de fles.

Culinair

Subliem als aperitief natuurlijk, maar schroom niet om de wijn ook bij een liefdvol bereid gerecht te schenken. Bij rode mul bijvoorbeeld of bij gepocheerde witvis.

Bruikbaar

2022

Houdbaar

2025

Alcohol percentage

12,5%

Inhoud

0,75